

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN



FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
ESCUELA DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

TESIS

**“PLATOS MARINOS QUE TIENEN MAYOR PREFERENCIA DE
CONSUMO EN LAS CEVICHERIAS DEL PUERTO DE HUACHO -
2021”**

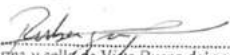
**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN
BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

PRESENTADO POR:

Bach. FELLES TORRES, Gisela Valeria

ASESOR:

Lic. GUERRERO ROMERO, Rubén


Firma y sello de Visto Bueno del asesor
LIC. RUBÉN GUERRERO R.

HUACHO, PERÚ

2021

**UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN
FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN
BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

TÍTULO:

**“PLATOS MARINOS QUE TIENEN MAYOR PREFERENCIA DE CONSUMO
EN LAS CEVICHERIAS DEL PUERTO DE HUACHO -2021”**

PRESENTADO POR:

Bach. FELLES TORRES, Gisela Valeria

MIEMBROS DEL JURADO

PRESIDENTE

SECRETARIO

VOCAL

HUACHO , PERÚ

2021

DEDICATORIA

El presente trabajo lo dedico a mis padres, hijos y familia, quienes siempre me apoyaron para realizarme como profesional.

AGRADECIMIENTO

Mi trabajo de investigación se debe al esfuerzo y perseverancia que realice y que el divino me concedió, así como el permanente apoyo de mis familiares y profesores de lo que desde ya estoy muy agradecida.

ÍNDICE

MIEMBROS DEL JURADO	ii
DEDICATORIA	iii
ÍNDICE	v
ÍNDICE DE TABLAS	viii
ÍNDICE DE FIGURAS	x
RESUMEN	xii
ABSTRACT	xiii
INTRODUCCIÓN	xiv
CAPITULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	1
1.1. Descripción de la Realidad Problemática	1
1.2. Formulación del Problema	2
1.2.1. Problema General	2
1.2.2. Problemas Específicos	2
1.3. Objetivo de la Investigación.....	3
1.3.1. Objetivo General	3
1.3.2. Objetivos Específicos	3
1.4. Justificación de la Investigación.....	3
1.5. Delimitación del Estudio.....	4
1.5.1. Delimitación Espacial	4
1.5.2. Delimitación Temporal	4
1.5.3. Delimitación Teórica	4
1.6. Viabilidad del Estudio.....	5

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	6
2.1. Antecedentes de la Investigación	6
2.2. Investigaciones Internacionales	6
2.3. Investigaciones Nacionales	8
2.3.1. Bases Teóricas	13
2.3.2. Definición de Términos Básicos	19
2.4. Hipótesis de Investigación	22
2.4.1. Hipótesis General	22
2.4.2. Hipótesis Específicas	22
2.4.3. Operacionalización de las Variables	23
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	24
3.1. Diseño Metodológico	24
3.2. Población y Muestra	24
3.2.1. Población	24
3.2.2. Muestra	24
3.3. Técnicas de Recolección de Datos	24
3.4. Técnicas para el Procesamiento de la Información	24
CAPÍTULO IV: RESULTADOS	25
4.1. Análisis de Resultados	25
CAPÍTULO V: DISCUSIÓN	45
5.1. Discusión de Resultados	45
CAPÍTULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	47
6.1. Conclusiones	47
6.2. Recomendaciones	48

REFERENCIAS.....	49
7.1. Fuentes Bibliográficas	49
ANEXOS	50
MATRIZ DE CONSISTENCIA.....	51

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Matriz de operacionalización</i>	23
Tabla 2. <i>Membrecía de las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021</i>	25
Tabla 3. <i>Años de servicio que llevan prestando servicio las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021</i>	25
Tabla 4. <i>Cuentan con todos los requisitos exigidos por la municipalidad las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021</i>	26
Tabla 5. <i>Cuentan con libro de reclamaciones las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021</i>	27
Tabla 6. <i>Cuentan con suficientes empleados para brindar una atención rápida a sus clientes las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021</i>	28
Tabla 7. <i>Su personal cuenta con todos los permisos sanitarios para manipulación de alimentos (BPN) en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021</i>	29
Tabla 8. <i>Brinda a su personal capacitación sobre el manejo de la preparación de alimentos las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021</i>	30
Tabla 9. <i>Cuentan con servicios higiénicos limpios para sus clientes las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021</i>	31
Tabla 10. <i>Porcentaje de clientes que creen que consumen algún potaje marino fuera de casa en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021</i>	32
Tabla 11. <i>Platos más consumidos por los clientes en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021</i>	33
Tabla 12. <i>Promedio que se tarda en la preparación de los platos a la carta en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021</i>	34
Tabla 13. <i>La hora más concurrida por los clientes de las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021</i>	35

Tabla 14. <i>Platos de entrada que prefieren los clientes en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.</i>	36
Tabla 15. <i>Preferencia de bebidas por lo clientes en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.</i>	37
Tabla 16. <i>Cantidad de platos que venden diariamente las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.</i>	38
Tabla 17. <i>Cantidad de personas en promedio que visitan las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.</i>	39
Tabla 18. <i>Días de mayor afluencia en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.</i>	40
Tabla 19. <i>Días de menor afluencia en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.</i>	41
Tabla 20. <i>Los precios de la carta son asequibles de acuerdo a la economía actual en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.</i>	42
Tabla 21. <i>Cuenta con los quipos de refrigeración óptimos para la conservación de sus productos hidrobiológicos las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.</i>	43
Tabla 22. <i>Cuentan con alguna promoción atractiva de sus productos para su clientela en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.</i>	44

ÍNDICE DE FIGURAS

<i>Figura 1.</i> Cuentan con todos los requisitos exigidos por la municipalidad las cevicherías del Puerto de Huacho.....	26
<i>Figura 2.</i> Cuentan con libro de reclamaciones las cevicherías del Puerto de Huacho.	27
<i>Figura 3.</i> Cuentan con suficientes empleados para brindar una atención rápida a sus clientes las cevicherías.	28
<i>Figura 4.</i> Su personal cuenta con todos los permisos sanitarios para manipulación de alimentos (BPN).	29
<i>Figura 5.</i> Brinda a su personal capacitación sobre el manejo de la preparación de alimentos las cevicherías.	30
<i>Figura 6.</i> Cuentan con servicios higiénicos limpios para sus clientes las cevicherías.	31
<i>Figura 7.</i> Porcentaje de clientes que creen que consumen algún potaje marino fuera de casa en las cevicherías.	32
<i>Figura 8.</i> Platos más consumidos por los clientes en las cevicherías.	33
<i>Figura 9.</i> Promedio que se tarda en la preparación de los platos a la carta en las cevicherías.	34
<i>Figura 10.</i> La hora más concurrida por los clientes de las cevicherías.	35
<i>Figura 11.</i> Platos de entrada que prefieren los clientes en las cevicherías.	36
<i>Figura 12.</i> Preferencia de bebidas por lo clientes en las cevicherías.	37
<i>Figura 13.</i> Cantidad de platos que venden diariamente las cevicherías.	38
<i>Figura 14.</i> Cantidad de personas en promedio que visitan las cevicherías.....	39
<i>Figura 15.</i> Días de mayor afluencia en las cevicherías.....	40
<i>Figura 16.</i> Días de menor afluencia en las cevicherías.....	41

<i>Figura 17.</i> Los precios de la carta son asequibles de acuerdo a la economía actual en las cevicherías.	42
<i>Figura 18.</i> Cuenta con los quipos de refrigeración óptimos para la conservación de sus productos hidrobiológicos.	43
<i>Figura 19.</i> Cuentan con alguna promoción atractiva de sus productos para su clientela en las cevicherías.	44

RESUMEN

Con el objetivo de identificar los platos marinos que tienen mayor preferencia de consumo en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021, se realizó esta investigación, la misma que da a conocer los potajes gastronómicos que se expenden en dichos restaurantes, además del manejo sanitario de sus productos, sus permisos exigidos por la municipalidad, los respectivos certificados de manipulación de alimentos, la oferta y la demanda de los productos.

El diseño metodológico de nuestra Investigación fue un estudio descriptivo, explicativo-exploratorio la cual estuvo constituida por una muestra de 8 cevicherías que prestan sus servicios en la localidad del Puerto de Huacho, para lo cual se aplicó una encuesta a los propietarios de dichas cevicherías, donde se planteó interrogantes acerca del origen de pescados y mariscos; estacionalidad, procesamiento y precios manejados, llegando a determinar el panorama general del consumo de los productos del mar, analizando las respuestas obtenidas, que entre las conclusiones más importantes radican de que el total de las cevicherías cuentan con la documentación requerida para su funcionamiento, de igual manera se pudo determinar que el 60 % de los comensales consumen algún potaje marino fuera de casa, entre los platos más consumidos por los clientes fue de que el 6% consumen ceviche como plato preferido, el 22% consumen ceviche mixto, el 22% consumen parihuela como plato preferido, el 9% consumen jalea como plato preferido, el 13% consumen arroz con mariscos como plato preferido, el 22% consumen trio marino como plato preferido, el 3% consumen dúo marino como plato preferido y el 3% consumen arroz pirata como plato preferido.

Con la presente investigación se pudo determinar el comportamiento económico favorable que viene teniendo la provincia de Huacho desde ya hace algunos años, lo que ha generado un crecimiento importante en el sector gastronómico del Puerto de Huacho, en el rubro de comidas marinas, revalorizando de manera importante nuestros platos peruanos, lo cual hace que la gastronomía del norte chico se empodere a nivel regional, nacional e internacional.

PALABRAS CLAVES: Platos marinos, preferencia, consumo, cevicherías.

ABSTRACT

With the objective of identifying the marine dishes that have the greatest preference for consumption in the cevicheras of the Port of Huacho - 2021, this research was carried out, which reveals the gastronomic stews that these restaurants sell, in addition to the sanitary management of their products. , their permits required by the municipality, the respective food handling certificates, the supply and demand of their products.

The methodological Design of our Research was a Descriptive - Explanatory - Exploratory study constituted by a sample of 8 cevicherias that provide their services in this locality, to obtain the results a survey was applied to the owners of said cevicherias where some questions arose about of the origin of fish and shellfish; seasonality, processing and managed prices, coming to determine the general panorama of the consumption of sea products, analyzing the answers obtained, which among the most important conclusions are that all the cevicherias have the documentation required for their operation, in the same way In this way, it was possible to determine that 60% of the diners consume some marine stew outside the home, among the dishes most consumed by the clients, 6% consume ceviche as their favorite dish, 22% consume mixed ceviche, 22% consume parihuela as a dish. 9% consume jelly as their favorite dish, 13% consume rice with seafood as their favorite dish, 22% consume marine trio as their favorite dish, 3% consume marine duo as their favorite dish, and 3% consume pirate rice as their favorite dish. favorite.

With the present investigation it was possible to determine the favorable economic behavior that the province of Huacho has been having for some years now, which has generated an important growth in the gastronomic sector of the port in the category of marine foods, significantly revaluing our dishes. typical Peruvian.

KEY WORDS: Marine dishes, preference, consumption, cevicherias

INTRODUCCIÓN

Huacho es uno de los doce distritos que conforman la Provincia de Huaura en el departamento de Lima, bajo la administración del Gobierno Regional de Lima, Perú. Limita por el oeste con el Océano Pacífico; por el norte con el Distrito de Hualmay; por el sur con la Provincia de Huaral a la altura de la quebrada de Río Seco; y por el este con el distrito de Santa María, limitando además con el este con el vecino al distrito de Sayán.

Según datos estadísticos del INEI 2021, es la 19ª ciudad más poblada del país con 200.585 habitantes, la misma que cuenta con restaurantes de comida típica que ofrecen un buen servicio y una variada oferta gastronómica. El caso que nos ocupa en esta investigación es determinar cuáles “platos marinos tienen mayor preferencia de consumo en las cevicheras del Puerto de Huacho – 2021”, el cual está ubicado en el distrito de Huacho, provincia de Huaura, departamento de Lima, su administración está a cargo de la Empresa Nacional de Puertos. El área de influencia abarca las provincias de Huaura y de Chancay, se caracteriza por la pesca, la industria de harinas de pescado, y la importación y exportación de varios productos.

En esta localidad y por la cercanía a la playa existen diversas cevicheras que ofrecen en sus cartas diferentes productos marinos ya que son productos frescos y tienen la preferencia de las personas que buscan comer un buen potaje y un precio razonable.

En esta investigación analizaremos los diferentes indicadores para determinar la preferencia de los productos marinos que se ofrecen en esta localidad.

CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Descripción de la Realidad Problemática

La gastronomía ha despertado un nuevo segmento de negocios y ha dado vida a otros que han tenido que innovar para ajustarse a las preferencias de un consumidor exigente y selectivo. La tendencia de la comida saludable, la cocina como espacio social, para aprender, y el pragmatismo a la hora de comer continuarán siendo instrumentos importantes, para que este sector siga creciendo de allí que hoy en día la oferta y la demanda sean determinantes para el precio del producto o servicio, que en nuestra investigación son las cevicherías populares.

La ciudad de Huacho, considerada como “La ciudad de la hospitalidad”, es uno de los distritos del norte chico con mayor acogida turística, por su gastronomía y paisajes naturales.

Hemos observado en la ciudad de Huacho, regular cantidad de Cevicherías, las cuales manifiestan una oferta y demanda diversa. Debido a esto, hemos llevado a cabo un estudio de mercado en el área gastronómica específicamente en el Puerto de Huacho, ya que es una buena alternativa para conocer que platos marinos son los que tienen mayor preferencia de consumo en las cevicherías de esta zona tan concurrida debido a que Huacho y el Puerto de Huacho son considerados también actualmente como “La Puerta del Turismo”.

Según el Informe de la Municipalidad de Huacho del 2011, existen aproximadamente 8 Cevicherías, en donde pudimos realizar esta investigación y con ello verificar que platos marinos tienen mayor preferencia de consumo por quienes los visitan.

1.2. Formulación del Problema

1.2.1. Problema General

¿Cuáles son los platos marinos que tienen mayor preferencia de consumo en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021?

1.2.2. Problemas Específicos

- ¿Cuáles son los platos marinos que de acuerdo a su costo de venta tienen mayor preferencia de consumo en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021?
- ¿Qué variedad de platos marinos se preparan mayormente en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021?
- ¿Cuáles son los parámetros de tiempo en la preparación de los platos marinos que se consumen en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021?
- ¿Cuál es el promedio de ventas de platos de ceviche que se consumen diariamente en las cevicherías del Puerto de Huacho?
- ¿Cuál es el porcentaje de cevicheras que cumplen con las normas sanitarias para la preparación de los platos marinos en el Puerto de Huacho?
- ¿Cuál es el promedio de cevicheras que reciben permanentemente capacitación para la preparación de los platos marinos en el Puerto de Huacho?

1.3. Objetivo de la Investigación

1.3.1. Objetivo General

Identificar los platos marinos que tienen mayor preferencia de consumo en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.

1.3.2. Objetivos Específicos

- Identificar que platos marinos según su costo de venta son los que tienen mayor preferencia de consumo en las cevicherías del puerto de Huacho – 2021.
- Indicar que variedad de platos marinos se preparan mayormente en las cevicherías del puerto de Huacho 2021.
- Indicar los parámetros de tiempo que se utilizan en la preparación de los platos marinos que se consumen en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021
- Identificar cual es el promedio de venta de platos de Ceviche que se consumen diariamente en las cevicherías del Puerto de Huacho 2021.
- Determinar el porcentaje de cevicherías que cumplen con las normas sanitarias para la preparación de los platos marinos en el Puerto de Huacho.
- Determinar el promedio de cevicherías que reciben permanentemente capacitación para la preparación de los platos marinos en el Puerto de Huacho 2021.

1.4. Justificación de la Investigación

Se ha observado que, en las cevicherías del Puerto de Huacho, hay una amplia rotación de platos marinos que se comercializan, los cuales presentan diversas características, razón por la cual fue muy interesante investigar cuales fueron los platos marinos que tuvieron mayor preferencia de consumo en las cevicherías del Puerto de Huacho y además determinar si los

mismos cumplen con las medidas de higiene, permisos, y otras normas necesarias en la prestación de servicios alimentarios, por lo que esta investigación queda justificada socioculturalmente y consecuentemente en el rubro comercial .

1.5. Delimitación del Estudio

1.5.1. Delimitación Espacial

Nuestra investigación se desarrollará en función a las cevicherías ubicadas en el Puerto de Huacho, provincia de Huaura, departamento Lima.

1.5.2. Delimitación Temporal

La presente investigación abarca el periodo comprendido en el mes de Enero a Diciembre del año 2021.

1.5.3. Delimitación Teórica

El desarrollo de nuestra investigación se desarrolló en el tratamiento de los siguientes temas ejes:

- Producción
- Precio
- Consumo
- Capacidad adquisitiva
- Atención al cliente
- Presentación de la carta

1.6. Viabilidad del Estudio

Nuestra investigación fue viable desarrollarla, ya que se contó con los recursos económicos, humanos y materiales necesarios.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la Investigación

La búsqueda de antecedentes para nuestra investigación nos llevó a seleccionar las siguientes tesis o trabajos de investigación:

2.2. Investigaciones Internacionales

Marlon David Guzmán Martínez (2019) *“Influencia de la Gastronomía Peruana a nivel mundial”* Universidad Santo tomas Colombia

El presente informe aborda el tema de la gastronomía peruana y el gran aporte que ha tenido para contribuir con el desarrollo económico sostenible del país. Los diversos platos típicos son considerados en el mundo unos de los mejores, es por esto que muchos visitantes y locales le apuestan a la cocina peruana esperando de ellos calidad y servicio, así fortaleciendo la gran fama mundial y acogida que tiene la gastronomía de este hermoso país debido a sus platos. En los últimos años la gastronomía peruana ha encontrado un espacio muy importante para el reconocimiento mundial todo esto se debe a la diversidad y buen sabor de sus platos, pero también hay que preguntarse qué tanto provecho les ha sacado a estas ventajas.

Silvano Mauricio Carvache Franco (2016) *“Análisis del comportamiento del consumidor de restaurantes de gastronomía típica del segmento B-A de Samborondón”* Guayaquil.

El objetivo de esta investigación es analizar el comportamiento de consumo de gastronomía típica del segmento B-A de Zamborondón. Para lograrlo, en el capítulo 1, se realizó un análisis de la conceptualización del proceso de comportamiento del consumidor a partir de las aportaciones que ofrece la investigación. En el capítulo 2, se elaboró la

metodología de la investigación. En el capítulo 3, se realizó un análisis de tipo cualitativo y cuantitativo del consumo gastronómico. El primero de ellos buscó obtener información de los restaurantes en el sector, mientras que el segundo se centró en obtener datos y porcentajes del comportamiento del consumidor en Zamborodón. Por último, se elaboraron las conclusiones a partir de la revisión teórica y de la investigación cualitativa y cuantitativa.

Carolina de los Ángeles Uzcátegui Sánchez (2018) *“Hábitos y preferencias del consumidor de alimentos y bebidas preparadas en restaurantes”*

La investigación tiene como objetivo analizar los hábitos de consumo de alimentos y bebidas preparados en restaurantes de Machala, a fin de proveer información relevante que permita a los dueños de estos negocios tomar decisiones estratégicas sobre atención al cliente. El enfoque de la investigación es cuantitativo-deductivo a nivel descriptivo con un diseño no experimental transversal simple mediante la técnica de encuesta personal en casa. Se aplicó un cuestionario estructurado a una muestra de 455 personas mediante muestreo aleatorio estratificado. Los principales hallazgos indican que los machaleños prefieren consumir platos típicos principalmente por su sabor y sus precios accesibles, al momento de visitar un establecimiento los clientes toman la decisión basados en criterios de calidad (sabor y presentación de los platos), precios, atención y servicio. Por tanto, para mantener y fidelizar la relación con los consumidores, se debe mantener la tradición en cuanto a sabor y presentación, seguido de una atención y servicio que garantice una grata experiencia culinaria.

Isabel M. Aguilera Bornand (2018) *“Comida étnica, exotismo y otredad en Chile. el caso del restaurante “peumayén ancestral food” Universidad de Tarapacá, Arica, Chile.*

Este artículo describe e interpreta la experiencia gastronómica de los clientes del

restaurante Peumayén Ancestral Food. El restaurante, ubicado en Santiago de Chile, ofrece una gastronomía inspirada en tres pueblos indígenas: Mapuche, Aymara y Rapa Nui, de modo que los comensales se acercan al consumo simbólico de otredad. Las opiniones de los clientes, recogidas a través de técnicas etnográficas, informan sobre los sentidos de aprendizaje, riesgo y autoconocimiento que cobra el consumo alimentario en contextos signados por el exotismo. El caso de Peumayén permite indagar en torno a los mecanismos de exotización/producción de una otredad consumible, así como avanzar en delimitar el papel del consumo en el marco del multiculturalismo y las relaciones interculturales.

MENDOZA, Abril (2016) *“Estudio de mercado: preferencias gastronómicas del consumidor caraqueño en días laborales. Universidad Católica Andrés Bello. Caracas Venezuela.*

Esta investigación se enfocará en identificar las opciones gastronómicas alternativas que agradan o favorecen al consumidor caraqueño en días laborales. Se tomará el cuestionario como instrumento de medición. Se realizarán las preguntas pertinentes a una muestra de la población para así determinar su percepción sobre consumir este tipo de negocio. Este instrumento se aplicará en las principales zonas empresariales de los municipios Chacao y Baruta, ubicados en la región geográfica de la Gran Caracas. En esta investigación la unidad de análisis está conformada por el consumidor gastronómico caraqueño, quien habitúa almorzar fuera de casa en días laborales y además labora en los municipios Baruta o Chacao y el instrumento utilizado en esta investigación fue la encuesta.

2.3. Investigaciones Nacionales

REVISTA DIGITAL REDACCIÓN G21 2020 “top 12” comidas preferidas en restaurantes peruanos.

El rubro de restaurante en el Perú viene creciendo a un ritmo sostenido, tal es así que en el mes de octubre del 2019 el consumo en estos lugares se incrementó en 5.97% según el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). En ese sentido, la plataforma peruana de reservas en línea MESA 24/7, compartió las preferencias de los platos en los restaurantes con más registros de separación de mesas en el año que finalizó. El primer lugar de preferencia de comidas lo tiene pescados & mariscos (15%), seguido de carnes y parrillas (12%), comida italiana (12%); mientras que mediterránea fusión, comida peruana y japonesa & nikkei comparten un 8% cada uno de favoritismo. Siguen los buffets (7%), internacional y cocinas del mundo (7%), comida americana (6%), pollo a la brasa (4%), comida de la selva (2%) y hamburguesas (1%).

Juan Antonio Moreno (2012) *“Medición de la satisfacción del cliente en el Restaurante La Cabaña de Don Parce Piura, abril 2012.*

En este trabajo se aborda el problema relacionado al desconocimiento existente acerca del grado de satisfacción de los clientes del restaurante “La Cabaña de Don Parce”, en cuanto a que no se sabe qué es lo que determina que un cliente salga satisfecho del local; todo ello con el objetivo de plantear medidas que permitan aumentar la satisfacción de los clientes, para lograr una mayor objetividad en las conclusiones todos los datos serán interpretados estadísticamente a través de análisis de dispersión y análisis factorial además del uso de programas estadísticos que permitan validar los datos. (SPSS). Finalmente se darán conclusiones y recomendaciones a los dueños de “La Cabaña de Don Parce” con el fin de mejorar la satisfacción de sus clientes. El mercado potencial que tiene como preferencia la comida de tipo marina se encuentra en el rango de edad de 18-56 años lo que representa un 13% (10,920) de los 84,000 visitantes que consumen, mensualmente, fast food. Después de realizar la investigación de mercados, se pudo observar que el mercado objetivo mensual está representado por 4,200 personas que asisten a Minka.

Estas personas suelen acudir a un local nuevo de comida Marina por medio de la recomendación de familiares, amigos y otras personas. Finalmente, se prevé iniciar con un mercado 17,280 de clientes para el AÑO 1 que representa un 34.29% del mercado objetivo. Para el final del AÑO 6, se estima tener un mercado de 29,520 lo que representará el 58,57% de la población objetivo.

Lenin Raúl Berríos Hurtado (2014) *“Desarrollo Histórico de la Gastronomía en el Perú”*

En el presente trabajo explicaremos dicho proceso evolutivo, entendiendo la gastronomía como el estudio de la relación del hombre, su alimentación y su medio ambiente (entorno). La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida, la gastronomía peruana se debe a las fusiones de las cocinas de las diversas culturas inmigrantes, mezclando sabores asiáticos, europeos y africanos con sabores indígenas de más de 3,000 años de antigüedad. La inmensa variedad de ingredientes que existe en tierras peruanas, gracias al territorio geográfico con el que contamos es uno de los factores por el cual nuestra cocina está llena de riqueza.

La Costa, ubicada al lado del Océano Pacífico, en un punto específico donde se produce una gran riqueza de vida marina, especialmente por los efectos de la Corriente de Humboldt, de aguas frías y la Corriente del Niño de aguas cálidas. Este fenómeno ha hecho de nuestro mar el más rico del mundo. En la Sierra, marcada por la cordillera de los Andes, encontramos distintas técnicas de cocción, como es la pachamanca (cocción bajo tierra, de tubérculos y viandas previamente maceradas). Tiene una gran variedad de tubérculos como el olluco, oca, mashua, arracacha.... En la Selva, situada en la Amazonía Peruana encontramos otra clase de hierbas y condimentos, como el sachá culantro, el achiote, frutos como el camucamu, la pitaya, el aguaje, la guanabana, la guayaba, el tumbo, etc. Peces de río, como el gran Piache, el ractacara o la palometa entre otros.

Coguila Gonzales, Noemi, Concha Zevallos Adali (2015) *“Influencia de la Calidad Sanitaria de la Materia Prima y de las Buenas Prácticas de Manipulación sobre la Calidad Sanitaria del producto final Ceviche de Pescado comercializado en las Cevicherías del Cercado de Arequipa, 2015”*.

El Ceviche de Pescado comercializado en las Cevicherías del Cercado de Arequipa, 2015”. El ceviche es un plato muy representativo de la gastronomía peruana formulado a base de pescado marinado en jugo de limón y otros aliños. La calidad sanitaria del ceviche puede ser afectada por la flora normal y adquirida de la materia prima a utilizar, además de la que se agregue durante su elaboración. Al ser un plato que no sufre un proceso de cocción, puede representar un riesgo para la salud de los consumidores. El objetivo de este trabajo fue determinar la influencia de la calidad sanitaria de la materia prima y de las buenas prácticas de manipulación sobre la calidad sanitaria, para tal efecto, se tomó muestras de pescado y de ceviche de 17 cevicherías, de las que se realizó un análisis microbiológico y una evaluación sensorial, además para evaluar las buenas prácticas de manipulación se recogió muestras de superficies vivas e inertes para realizar el análisis microbiológico respectivo, también se utilizaron fichas de evaluación sanitaria del establecimiento, de higiene y de buenas prácticas de manipulador.

Martin Acosta González Redacción Online (marzo 2021) *“Los platos que los peruanos piden mayormente cuando van a una cebichería. Revista Digital El comercio Gastronomía”*.

Pese a que el cebiche es la estrella de la lista y el plato favorito de la mayoría de peruanos. La variedad de platos marinos es tan amplia como sabrosa. Ahora, elija cuál de estos no puede faltar en su mesa.

1. Tiradito. Con un corte de pescado similar al del sashimi y acompañado de las cremas de ají o rocoto, el tiradito es uno de los platos más famosos de nuestra gastronomía marina.

Ligero, refrescante e ideal para acompañar los almuerzos veraniegos.

2. Cebiche. Es el emblema de nuestra cocina. Sinónimo de peruanidad, esta mezcla bendita de pescado, cebolla, limón, ají limo y sal enloquece a peruanos y extranjeros. De pescado, mixto, de conchas negras o de pulpo, el cebiche no se cansa de darle alegría a nuestro paladar.

3. Causa de pulpa de cangrejo. La causa es de por sí uno de los platos más sabrosos de nuestra cocina, pero si entre la masa de papa le colocamos trozos de pulpa de cangrejo, la combinación posiblemente no tenga comparación. Una variante interesante es la de pulpo al olivo.

4. Arroz con mariscos. Servido sobre la mesa, este palto es sin duda un festival de colores y sabores. El caldo de choro, el vino y los langostinos hacen del arroz con mariscos uno de los fijos en las cevicheras, aunque algunas personas sean alérgicas a ellos.

5. Jalea. Originaria de la zona norte, específicamente de las regiones de Lambayeque y Piura, la jalea (pescado, mariscos y mixta) mezcla el pescado enharinado con la yuca frita creando uno de los piqueos marinos más sabrosos de nuestra comida.

6. La leche de tigre. Puede considerarse un hijo del cebiche. Picante y reparador, este preparado se sirve puro o mezclado con trozos de pescado, mariscos y cancha serrana. También se puede encontrar la popular leche de pantera a base de cebiche de pescado y conchas negras.

7. Sudado de pescado. Es un plato nutritivo y delicioso. Dicen los expertos que los mejores sudados son de tramboyo, pez diablo y cabrilla ricos en omega 3, aunque cualquier pescado es bueno con la preparación correcta. Algunos chefs, sobre todo en el norte, utilizan chicha de jora para darle un sabor más intenso otra opción es el vino blanco.

8. Tacu tacu con mariscos. Este plato mezcla de manera extraordinaria el sabor criollo del tacu con un relleno espectacular de mariscos. Algunos lo pueden acompañar solo de una

salsa criolla o incluso con una salsa picante de langostinos.

9. Choritos a la chalaca. Es un piqueo ideal antes de un cebiche o un arroz con mariscos, los choritos a la chalaca son elaborados a base a choros, cebolla, tomate picado, granos de maíz hervido y jugo de limón.

10. Parihuela. Tiene fama de reponer las energías perdidas tras una agitada noche. Pulpo, calamar, camarón, langostinos y pescados se mezclan en una espesa sopa que no se cansa de conquistar paladares.

2.3.1. Bases Teóricas

LA OFERTA

“La oferta es el número de unidades de un bien o servicio que los productores están dispuestos a vender a determinados precios”.

Dentro del análisis de la oferta se cuantifica a la oferta existente, la capacidad instalada de la misma, localización, precios, estrategias de comercialización, descuentos, canales de distribución, entre otros.

Es la cantidad de un artículo que los vendedores están dispuestos a ofrecer a diversos precios, bajo un determinado conjunto de condiciones. Los vendedores, por lo general, tienden a ofrecer más artículos en venta a medida que aumentan los precios, y menos, cuando bajan. En cambio, los compradores, tienden a aumentar las compras a medida que disminuyen los precios y viceversa.

- **Clasificación de la Oferta**

La oferta se clasifica en competitiva, monopólica, esto depende del mercado en que se desenvuelve el negocio.

Oferta competitiva.- Tipo de competencia que se da en un mercado en el cual participa un número suficiente frande de competidores (oferta) y de compradores

(demanda), en condiciones tales que ninguno de los participantes puede imponerse unilateral y permanente.

- **Factores que alteran la oferta**

La oferta puede cambiar por factores externos o internos, entre las que podemos mencionar a:

- Precio de los insumos
- Desarrollo de la tecnología
- Productos sustitutos

“Si se produce un incremento en el precio de los insumos los productores no querrán seguir produciendo al mismo precio, lo que provocará que el precio del servicio aumente”.

(RUBIO FATACCIOLI, Alberto; (2000) ECONOMÍA POLÍTICA; Lima; pp156 - 157)

- **El Mercado y el Comportamiento de la oferta**

La oferta de un bien en un mercado es la expresión de la actitud de los vendedores con relación a la venta de este bien. Por consiguiente, una tabla de oferta expresa las diversas cantidades que los vendedores están dispuestos a vender a los diversos precios, en un lugar y un momento determinados, obteniendo el máximo beneficio o la menor pérdida posible.

- **Casos de oferta**

- **Oferta incondicionada.-** En este caso se presenta cuando el artículo que se ofrece no se puede conservar física ni económicamente.
- **Oferta condicionada o con Reserva.-** Cuando los artículos o bienes que se ofrecen se pueden conservar física y económicamente.

- **Factores fundamentales de la Oferta**

- Permaneciendo invariables una serie de condiciones, las cantidades ofrecidas varían en relación directa con los precios posibles, dentro de un cierto lapso considerado.
- La previsión de los precios futuros para el propio artículo.- Esto implica que si el vendedor prevé que los precios han de subir en el futuro inmediato, entonces puede reservar su oferta y especular inclusive o viceversa.
- La durabilidad de las mercancías.- Si es poco durable como los artículos de primera necesidad, entonces tendrá que liquidar, pasado algún tiempo, aún a bajo precio.
- La posibilidad de mantenimiento y el costo de Almacenamiento.- Factor importante, sobre todo si la espera es prolongada, por dos razones: Por el costo mismo de conservación y porque el mantenimiento de la mercancía en reserva frena el giro de su capital circulante. (MENDOZA MANRIQUE, Juan José; (1993) ECONOMÍA POLÍTICA; Huacho; pp88 - 90)

LA DEMANDA

Es un plan general de compras; es decir, expresa las diversas cantidades que se comprarían a diversos precios, en un lugar y un momento determinado.

(MENDOZA MANRIQUE, Juan José; (1993) ECONOMÍA POLÍTICA; Huacho; pp81)

La demanda es la relación de bienes y servicios que los consumidores desean y están dispuestos a comprar dependiendo de su poder adquisitivo. La curva de demanda representa la cantidad de bienes que los compradores están dispuestos a adquirir a determinados precios, suponiendo que el resto de los factores se mantienen constantes. La curva de demanda es por lo general decreciente, es decir, a mayor precio, los consumidores comprarán menos.

También es un cuadro o lista de cantidades de un artículo que habrá de comprarse a

diversos precios. En otras palabras: “es la cantidad de unidades de un artículo que los compradores están dispuestos a adquirir a cada uno de los diversos precios posibles, en un mercado determinado y durante un período determinado”.

- **Elasticidad de la demanda**

Es el grado de cambio, en cantidades, que acompaña un determinado cambio o precio.

En principio se admite que todos los cuadros de la demanda (o lista de un artículo que habrá de comprarse a diversos precios), son elásticos en cierto grado, pues un cambio sustancial del precio siempre va acompañado por un cambio en las cantidades de bienes.

- **Grados**

Los economistas distinguen tres tipos o grados de elasticidad de la demanda:

- a) Demanda elástica.- Cuando la cantidad que habría de adquirirse aumenta en una proporción más rápida a la de la disminución de precios.
- b) Elasticidad de unidad.- Cuando existe una relación exactamente inversa entre la disminución del precio y el aumento de cantidad.
- c) Demandas Inelásticas.- Cuando la cantidad que habría de comprarse aumenta más lentamente que la disminución de precios.

En general se dice que la demanda de artículos de primera necesidad tiende a ser inelástica; en tanto que la demanda de artículos suntuarios o de lujo tiende a ser elástica, aunque al respecto hay muchas excepciones.

(RUBIO FATACCIOLI, Alberto; (2000) ECONOMÍA POLÍTICA; Lima; pp154 - 155)

- **Funciones de la Demanda**

$D = f(P)$

D= Demanda

f= en función de

P= Precio del producto

- **Clases de demanda**

- **Individual.-** Es ejercida por un solo individuo.
- **Colectiva.-** Es la suma de las demandas individuales.

- **Factores de la demanda**

- **La capacidad de compra.-** Consiste en el poder adquisitivo que tienen los sujetos económicos para la adquisición de bienes y servicios tanto en cantidad como en calidad.
- **La voluntad o deseo de comprar.-** Puede ser la intensidad de las necesidades o las expectativas.
- **La interrelación entre las funciones de consumo individual.-** Se manifiesta a través del deseo de emulación social que engendra un consumo ostentoso.
- La cantidad demandada de un producto o servicio tiende a variar en sentido inverso a los precios, mientras permanezcan constantes las condiciones objetivas y subjetivas en el que actúan los consumidores”.

Los principales factores o condiciones objetivas y subjetivas son:

- Los gustos y preferencias del consumidor.
- Los ingresos monetarios del consumidor.
- Los precios de los artículos sustitutos.
- Las expectativas del mercado futuro.
- La masa del dinero o circulación del mismo.
- La distribución de los ingresos de distintos tamaños entre los demandantes de bienes y servicios.

(MENDOZA MANRIQUE, Juan José; (1993) ECONOMÍA POLÍTICA; Huacho; pp81 - 83)

LA DEMANDA Y LA OFERTA

El precio del producto estará determinado por la demanda ya que ésta constituye una serie de relaciones y cantidades. El incremento de la demanda de un bien produce una elevación considerable en el precio.

En economía, son instrumentos esenciales para la determinación de los precios. Según la teoría (o ley) de la oferta y la demanda, los precios de mercado de los bienes y servicios se determinan por la intersección de la oferta y la demanda. En teoría, cuando la oferta supera la demanda, los productores deben reducir los precios para estimular las ventas; de forma análoga, cuando la demanda es superior a la oferta, los compradores presionan al alza el precio de los bienes.

Cuando se utilizan los términos oferta y demanda, no se está hablando de la cantidad total de bienes vendidos o comprados, puesto que en cualquier transacción la cantidad vendida siempre será igual a la cantidad comprada, sino que se está aludiendo a la cantidad total de bienes y servicios que los productores desean vender a un precio concreto, y a la cantidad total de bienes y servicios que los consumidores comprarían en función de los distintos precios, lo que a veces se denomina demanda efectiva.

La teoría de la oferta y demanda tiene en cuenta el efecto sobre los precios de los costes de producción, pero considera que este efecto es indirecto, porque afecta a los precios a través de la oferta, la demanda o ambas. Existe otra serie de factores que afectan de forma indirecta a los precios, como puede ser un cambio en los gustos de los consumidores — o hábitos de consumo— (que se prefieran abrigos de pieles sintéticas a abrigos de pieles naturales), o las prácticas restrictivas del comercio como los monopolios, trusts y cárteles. Según algunos economistas, son tantos los factores que afectan por vías indirectas a los precios que los términos oferta y demanda son conceptos genéricos que engloban un conjunto de fuerzas económicas determinantes de los precios, y por lo tanto no son la

última causa determinante de los precios.

El mecanismo de fijación de precios mediante el juego de la oferta y la demanda sólo es operativo en sistemas económicos donde impera la libre competencia. La creciente intervención pública de los mercados pretende reducir el alcance del mecanismo de la oferta y la demanda. Durante la II Guerra Mundial muchos países limitaron y restringieron la operatividad del sistema de oferta y demanda mediante regulaciones de precios y racionamientos. Los sistemas comunistas con economías centralizadas, es decir, aquellos donde el Estado controla los medios de producción y la actividad económica, el mecanismo oferta-demanda desaparece. Sin embargo, desde principios de la década de 1990, muchos países que en el pasado tenían economías centralizadas han acabado adoptando mecanismos de liberalización del mercado.

EL RESTAURANTE POPULAR

Es el típico restaurante que siempre está lleno. La comida es buena, el precio medio/alto, pero desde que hace un par de años hicieron la reforma creo que ha subido algo los precios. La cocina a la vista lo hace tener encanto, pero tampoco tiene nada que envidiar al resto de restaurantes similares que hay en la misma calle.

Un lugar con comida suficientemente exitosa como para difundirse en diferentes locaciones. El beneficio de ir a un restaurante popular es que ya sabes que esperar cuando vas ahí. Las cadenas de restaurantes mexicanos están bien representadas, también hay cadenas internacionales.

2.3.2. Definición de Términos Básicos

- **Competencia.-** Condiciones de los mercados en los que los compradores y los vendedores establecen los precios e intercambian bienes y servicios.

(Microsoft ® Encarta ® 2009. © 1993-2008 Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.)

- **Demanda.-** Plan general de compras, es decir, expresa las diversas cantidades que se comprarían a diversos precios, en un lugar y un momento determinado. (MENDOZA MANRIQUE, Juan José; (1993) ECONOMÍA POLÍTICA; Huacho; pp81)
- **Dinero.-** Cualquier medio de cambio generalmente aceptado para el pago de bienes y servicios y la amortización de deudas. El dinero también sirve como medida del valor para tasar el precio económico relativo de los distintos bienes y servicios.
(Microsoft ® Encarta ® 2009. © 1993-2008 Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.)
- **Mercado.-** Cualquier conjunto de transacciones o acuerdos de negocios entre compradores y vendedores. En contraposición con una simple venta, el mercado implica el comercio regular y regulado, donde existe cierta competencia entre los participantes.
- **Oferta.-** Es la expresión de la actitud de los vendedores con relación a la venta de ese bien.
(MENDOZA MANRIQUE, Juan José; (1993) ECONOMÍA POLÍTICA; Huacho; pp88)
- **Precio.-** Es la proporción en que se intercambian el dinero y los bienes económicos, es decir, la cantidad de dinero que se puede obtener a cambio de un bien.
(RUBIO FATACCIOLI, Alberto; (2000) ECONOMÍA POLÍTICA; Lima; pp154)
- **Precio de equilibrio.-** Cuando la cantidad de un artículo que ofrecen los vendedores es exactamente igual a la cantidad que desean adquirir los compradores, surge lo que se ha denominado “precio de equilibrio”.
(RUBIO FATACCIOLI, Alberto; (2000) ECONOMÍA POLÍTICA; Lima; pp156)

- **Producción.-** Creación y procesamiento de bienes y mercancías, incluyéndose su concepción, procesamiento en las diversas etapas y financiación ofrecida por los bancos.

(Microsoft ® Encarta ® 2009. © 1993-2008 Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.)

- **Restaurante.-** Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local. (Microsoft ® Encarta ® 2009. © 1993-2008 Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.)

- **Venta.-** Acuerdo o contrato mediante el cual un vendedor transmite una propiedad, real o personal, a un comprador a cambio de un precio pagado con dinero. Una transacción de venta difiere de una transacción de trueque, en que ésta no implica la transferencia de dinero.

(Microsoft ® Encarta ® 2009. © 1993-2008 Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.)

2.4. Hipótesis de Investigación

2.4.1. Hipótesis General

Los platos marinos que tienen mayor preferencia de consumo en las cevicherías del Puerto de Huacho -2021” inciden con las preferencias gastronómicas de los clientes.

2.4.2. Hipótesis Específicas

- Los platos marinos de mayor preferencia de consumo en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021 influyen directamente en su selección.
- La variedad de platos marinos que se preparan mayormente en las cevicherías del Puerto de Huacho 2021 son especiales
- El promedio de venta de platos de Ceviche que se consumen diariamente en las cevicherías del Puerto de Huacho son impresionantes.
- Los parámetros de tiempo en la preparación de los platos marinos que se consumen en las cevicherías del Puerto de Huacho-2021 son relativamente cortos.
- El porcentaje de cevicherías que cumplen con las normas sanitarias para la preparación de los platos marinos en el Puerto de Huacho es satisfactorio.
- El promedio de Cevicherías que reciben permanentemente capacitación para la preparación de los platos marinos en el Puerto de Huacho es aceptable.

2.4.3. Operacionalización de las Variables

Tabla 1.

Matriz de operacionalización

VARIABLES	OPERACIONALIZACIÓN			
	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ÍTEMS
<p>Variable dependiente (X)</p> <p>Platos Marinos</p>	<p>Es el máximo exponente de la cocina marina elaborados a base de distintos pescados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Costo 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Características que presenta la oferta. <ul style="list-style-type: none"> Identificación de consumo , recursos, planificación , variedad 	
<p>Variable Independiente (X)</p> <p>Mayor Preferencia</p>	<p>Ventaja o primacía que algo o alguien tiene sobre otra cosa o persona. Dicha preferencia puede surgir por distintos motivos, como el valor, el merecimiento o los intereses personales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Consumo • Capacidad adquisitiva • Servicio al cliente 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Características que presenta la demanda. <ul style="list-style-type: none"> Calidad , precio , buen trato 	

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Diseño Metodológico

El Diseño metodológico de nuestra Investigación fue un estudio explicativo-, descriptivo

3.2. Población y Muestra

3.2.1. Población

El estudio materia de investigación estuvo dirigida a la población de 8 cevicheras ubicadas en el puerto de Huacho

3.2.2. Muestra

Para realizar nuestra investigación, seleccione una muestra no probabilística escogiendo a 8 cevicherías. Muestra tomada a juicio de la investigadora.

3.3. Técnicas de Recolección de Datos

La técnica empleada fue la observación.

Los instrumentos a utilizarse fue : La encuestas

3.4. Técnicas para el Procesamiento de la Información

Se utilizaron estadígrafos de acuerdo a la naturaleza de la investigación, mediante: programa Excel, y SPSS.

CAPÍTULO IV: RESULTADOS

4.1. Análisis de Resultados

Tabla 2.

Membrecía de las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.

N°	Membrecía
1	Acuario
2	El Porteño
3	El Coral
4	Puerto Norte
5	El Cevichito
6	Viña del Mar
7	La Isla
8	Bartenchef

Fuente: El autor.

Tabla 3.

Años de servicio que llevan prestando servicio las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.

N°	Membrecía	Años
1	Acuario	20 años
2	El Porteño	20 años
3	El Coral	10 años
4	Puerto Norte	9 años
5	El Cevichito	13 años
6	Viña del Mar	9 años
7	La Isla	25 años
8	Bartenchef	6 años

Fuente: El autor.

Tabla 4.

Cuentan con todos los requisitos exigidos por la municipalidad las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.

Nº	Membrecía	Si	No
1	Acuario	X	
2	El Porteño	X	
3	El Coral	X	
4	Puerto Norte	X	
5	El Cevichito	X	
6	Viña del Mar	X	
7	La Isla	X	
8	Bartenchef	X	
TOTAL		8	0
TOTAL, PORCENTAJE		100%	0%

Fuente: El autor.



Figura 1. Cuentan con todos los requisitos exigidos por la municipalidad las cevicherías del Puerto de Huacho.

Interpretación:

En el trabajo de investigación de un total de 8 cevicherías del Puerto de Huacho - 2021, con respecto a que si cuentan con todos los requisitos exigidos por la municipalidad el 100% (8 cevicherías) respondieron que sí.

Tabla 5.

Cuentan con libro de reclamaciones las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.

Nº	Membrecía	Si	No
1	Acuario	X	
2	El Porteño	X	
3	El Coral	X	
4	Puerto Norte	X	
5	El Cevichito	X	
6	Viña del Mar		X
7	La Isla	X	
8	Bartenchef	X	
TOTAL		7	1
TOTAL, PORCENTAJE		87%	13%

Fuente: El autor.



Figura 2. Cuentan con libro de reclamaciones las cevicherías del Puerto de Huacho.

Interpretación:

En el trabajo de investigación de un total de 8 cevicherías del Puerto de Huacho - 2021, con respecto a que si cuentan con libro de reclamaciones el 87% (7 cevicherías) respondió que sí y el 13% (1 cevichería) respondieron que no.

Tabla 6.

Cuentan con suficientes empleados para brindar una atención rápida a sus clientes las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.

Nº	Membrecía	Si	No
1	Acuario	X	
2	El Porteño	X	
3	El Coral	X	
4	Puerto Norte	X	
5	El Cevichito	X	
6	Viña del Mar	X	
7	La Isla	X	
8	Bartenchef	X	
TOTAL		8	0
TOTAL, PORCENTAJE		100%	0%

Fuente: El autor.



Figura 3. Cuentan con suficientes empleados para brindar una atención rápida a sus clientes las cevicherías.

Interpretación:

En el trabajo de investigación de un total de 8 cevicherías del Puerto de Huacho - 2021, con respecto a que si cuentan con suficientes empleados para brindar una atención rápida a sus clientes el 100% (8 cevicherías) respondieron que sí.

Tabla 7.

Su personal cuenta con todos los permisos sanitarios para manipulación de alimentos (BPN) en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.

Nº	Membrecía	Si	No
1	Acuario	X	
2	El Porteño	X	
3	El Coral	X	
4	Puerto Norte	X	
5	El Cevichito	X	
6	Viña del Mar	X	
7	La Isla	X	
8	Bartenchef	X	
TOTAL		8	0
TOTAL, PORCENTAJE		100%	0%

Fuente: El autor.



Figura 4. Su personal cuenta con todos los permisos sanitarios para manipulación de alimentos (BPN).

Interpretación:

En el trabajo de investigación de un total de 8 cevicherías del Puerto de Huacho - 2021, con respecto a que si su personal cuenta con todos los permisos sanitarios para manipulación de alimentos (BPN) el 100% (8 cevicherías) respondieron que sí.

Tabla 8.

Brinda a su personal capacitación sobre el manejo de la preparación de alimentos las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.

N°	Membrecía	Si	No
1	Acuario	X	
2	El Porteño	X	
3	El Coral	X	
4	Puerto Norte	X	
5	El Cevichito	X	
6	Viña del Mar	X	
7	La Isla	X	
8	Bartenchef	X	
TOTAL		8	0
TOTAL, PORCENTAJE		100%	0%

Fuente: El autor.

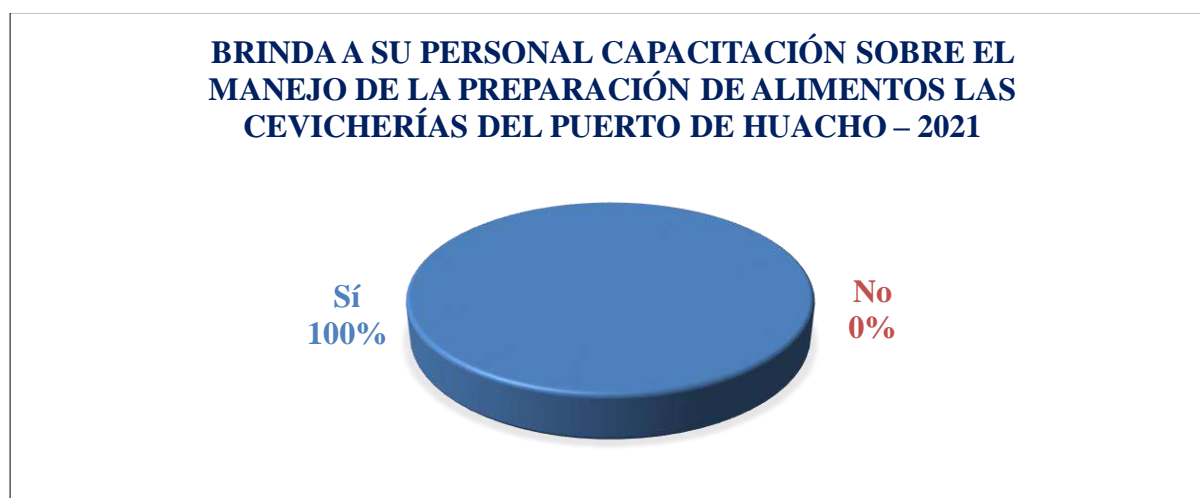


Figura 5. Brinda a su personal capacitación sobre el manejo de la preparación de alimentos las cevicherías.

Interpretación:

En el trabajo de investigación de un total de 8 cevicherías del Puerto de Huacho - 2021, con respecto a que si brinda a su personal capacitación sobre el manejo de la preparación de alimentos el 100% (8 cevicherías) respondieron que sí.

Tabla 9.

Cuentan con servicios higiénicos limpios para sus clientes las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.

Nº	Membrecía	Si	No
1	Acuario	X	
2	El Porteño	X	
3	El Coral	X	
4	Puerto Norte	X	
5	El Cevichito	X	
6	Viña del Mar	X	
7	La Isla	X	
8	Bartenchef	X	
TOTAL		8	0
TOTAL, PORCENTAJE		100%	0%

Fuente: El autor.

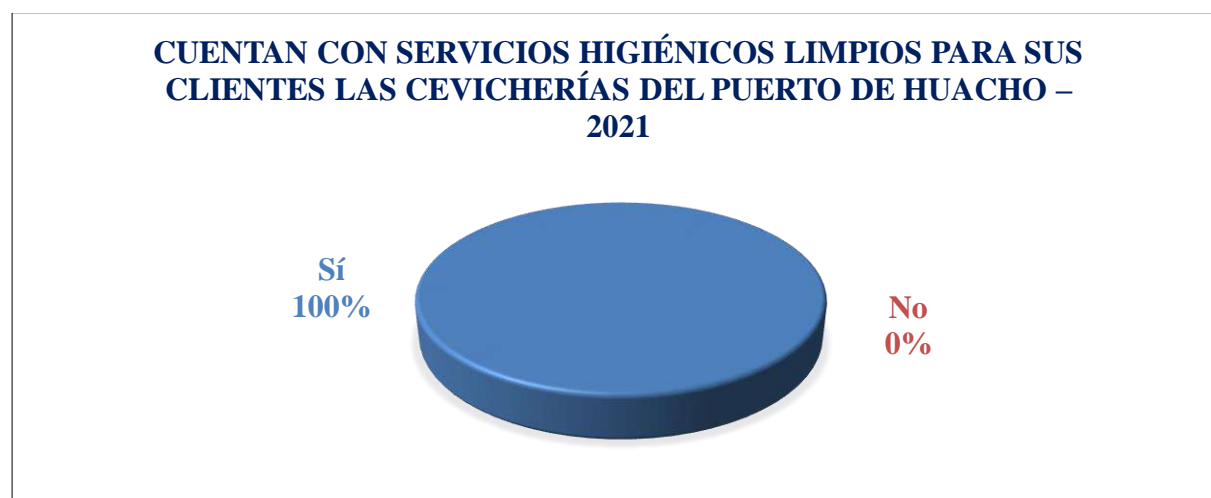


Figura 6. Cuentan con servicios higiénicos limpios para sus clientes las cevicherías.

Interpretación:

En el trabajo de investigación de un total de 8 cevicherías del Puerto de Huacho - 2021, con respecto a que si cuentan con servicios higiénicos limpios para sus clientes el 100% (8 cevicherías) respondieron que sí.

Tabla 10.

Porcentaje de clientes que consumen algún potaje marino fuera de casa en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.

Nº	Membrecía	40%	60%	80%	100%
1	Acuario		X		
2	El Porteño		X		
3	El Coral				X
4	Puerto Norte		X		
5	El Cevichito			X	
6	Viña del Mar		X		
7	La Isla		X		
8	Bartenchef	X			
TOTAL		1	5	1	1
TOTAL, PORCENTAJE		13%	61%	13%	13%

Fuente: El autor.

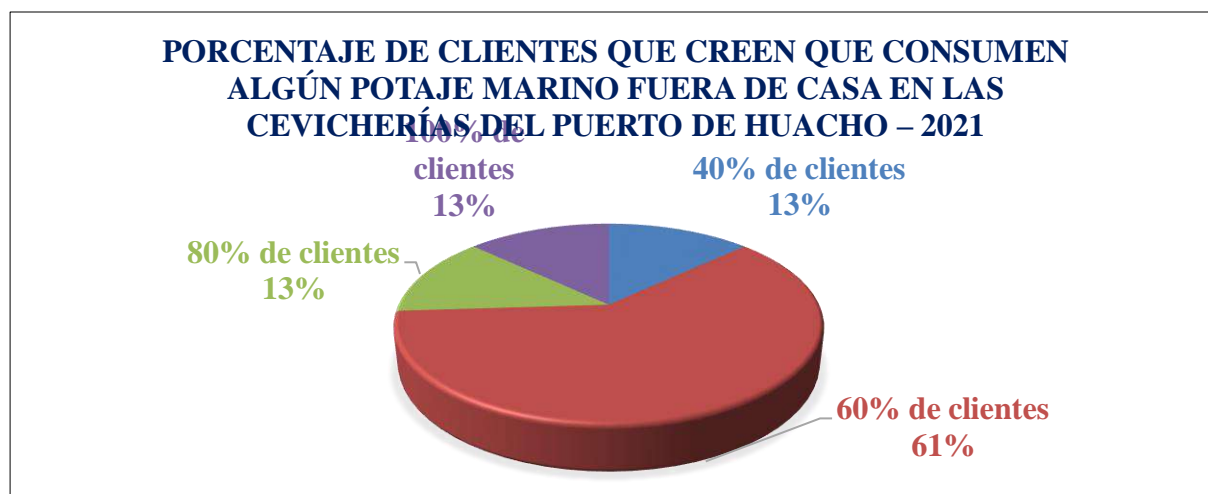


Figura 7. Porcentaje de clientes que creen que consumen algún potaje marino fuera de casa en las cevicherías.

Interpretación:

En el trabajo de investigación de un total de 8 cevicherías del Puerto de Huacho - 2021, con respecto a que si Porcentaje de clientes que creen que consumen algún potaje marino fuera de casa el 13% (1 cevichería) respondió que el 40% de sus clientes lo hace, el 61% (5 cevicherías) respondieron que el 60% de sus clientes lo hacen, el 13%(1 cevichería) respondió que el 80% de sus clientes lo hace y el 13%(1 cevichería) respondió que el 100% de sus clientes lo hace.

Tabla 11.

Platos más consumidos por los clientes en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.

N°	Membrecía	Ceviche	Ceviche mixto	Parihuela	Jaleas	Arroz con mariscos	Trio marino	Dúo marino	Arroz pirata
1	Acuario		X	X		X	X		
2	El Porteño		X	X			X		X
3	El Coral		X	X			X	X	
4	Puerto Norte		X	X	X		X		
5	El Cevichito	X	X	X	X				
6	Viña del Mar		X	X		X	X		
7	La Isla		X		X	X	X		
8	Bartenchef	X		X		X	X		
TOTAL		2	7	7	3	4	7	1	1
TOTAL, PORCENTAJE		6%	22%	22%	9%	13%	22%	3%	3%

Fuente: El autor.

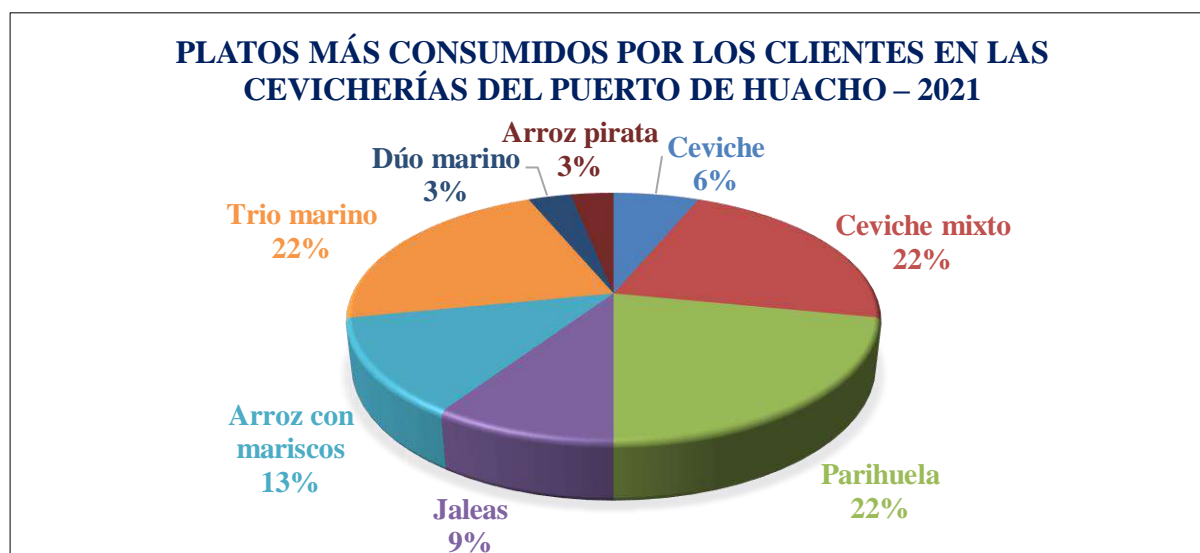


Figura 8. Platos más consumidos por los clientes en las cevicherías.

Interpretación:

En el trabajo de investigación de un total de 8 cevicherías del Puerto de Huacho - 2021, con respecto a los platos más consumidos por los clientes el 6% consumen ceviche como plato preferido, el 22% consumen ceviche mixto como plato preferido, el 22% consumen parihuela como plato preferido, el 9% consumen jalea como plato preferido, el 13% consumen arroz con mariscos como plato preferido, el 22% consumen trio marino como plato preferido, el 3% consumen dúo marino como plato preferido y el 3% consumen arroz pirata como plato preferido.

Tabla 12.

Promedio que se tarda en la preparación de los platos a la carta en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.

N°	Membrecía	20 minutos	30 minutos	Mas de 30 minutos
1	Acuario	X		
2	El Porteño	X		
3	El Coral	X		
4	Puerto Norte	X		
5	El Cevichito	X		
6	Viña del Mar	X		
7	La Isla	X		
8	Bartenchef	X		
TOTAL		8	0	0
TOTAL, PORCENTAJE		100%	0%	0%

Fuente: El autor.



Figura 9. Promedio que se tarda en la preparación de los platos a la carta en las cevicherías.

Interpretación:

En el trabajo de investigación de un total de 8 cevicherías del Puerto de Huacho - 2021, con respecto promedio que se tarda en la preparación de los platos a la carta el 100% (8 cevicherías) respondieron que tardan en promedio 20 minutos.

Tabla 13.

La hora más concurrida por los clientes de las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.

N°	Membrecía	De: 11:00 a.m.	De: 1:00 p.m.	De: 3:00 p.m.
		A: 12:00 m.	A: 2:00 p.m.	A: 5:00 p.m.
1	Acuario		X	
2	El Porteño		X	
3	El Coral		X	
4	Puerto Norte		X	
5	El Cevichito		X	
6	Viña del Mar		X	
7	La Isla		X	
8	Bartenchef	X		
TOTAL		1	7	0
TOTAL, PORCENTAJE		13%	87%	0%

Fuente: El autor.



Figura 10. La hora más concurrida por los clientes de las cevicherías.

Interpretación:

En el trabajo de investigación de un total de 8 cevicherías del Puerto de Huacho - 2021, con respecto a la hora más concurrida por los clientes el 13% (1 cevichería) respondió que la hora más transcurrida es de 11:00 a 12:00 a.m., 87% (7 cevichería) respondió que la hora más transcurrida es de 1:00 a 2:00 p.m.

Tabla 14.

Platos de entrada que prefieren los clientes en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.

N°	Membrecía	Sopa de pescado	Ensalada cocida	Ensalada cruda	Causa rellena	Cancha
1	Acuario	X				
2	El Porteño	X				
3	El Coral	X				
4	Puerto Norte	X				
5	El Cevichito	X				
6	Viña del Mar					X
7	La Isla	X				
8	Bartenchef	X				
TOTAL		7	0	0	0	1
TOTAL, PORCENTAJE		87%	0%	0%	0%	13%

Fuente: El autor.



Figura 11. Platos de entrada que prefieren los clientes en las cevicherías.

Interpretación:

En el trabajo de investigación de un total de 8 cevicherías del Puerto de Huacho - 2021, con respecto a los platos de entrada que prefieren los clientes el 87% (7 cevichería) respondieron que el plato de entrada preferido es la sopa de pescado y el 13% (1 cevichería) respondió que el plato de entrada preferido es la cancha.

Tabla 15.

Preferencia de bebidas por lo clientes en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.

N°	Membrecía	Gaseosa	Agua	Agua mineral	Cerveza	Vino	Limonada	Chicha Morada
1	Acuario							X
2	El Porteño	X						
3	El Coral							X
4	Puerto Norte							X
5	El Cevichito							X
6	Viña del Mar	X						
7	La Isla	X						
8	Bartenchef							X
TOTAL		3	0	0	0	0	0	5
TOTAL, PORCENTAJE		37%	0%	0%	0%	0%	0%	63%

Fuente: El autor.



Figura 12. Preferencia de bebidas por lo clientes en las cevicherías.

Interpretación:

En el trabajo de investigación de un total de 8 cevicherías del Puerto de Huacho - 2021, con respecto a preferencia de bebidas por lo clientes el 37% (3 cevichería) respondieron que sus clientes prefieren beber gaseosa y el 67% (7 cevicherías) respondieron que sus clientes prefieren beber chicha morada.

Tabla 16.

Cantidad de platos que venden diariamente las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.

Nº	Membrecía	Más de 10 platos	Más de 20 platos	Más de 30 platos	Otros
1	Acuario	X			
2	El Porteño	X			
3	El Coral			X	
4	Puerto Norte			X	
5	El Cevichito	X			
6	Viña del Mar	X			
7	La Isla			X	
8	Bartenchef	X			
TOTAL		5	0	3	0
TOTAL, PORCENTAJE		63%	0%	37%	0%

Fuente: El autor.

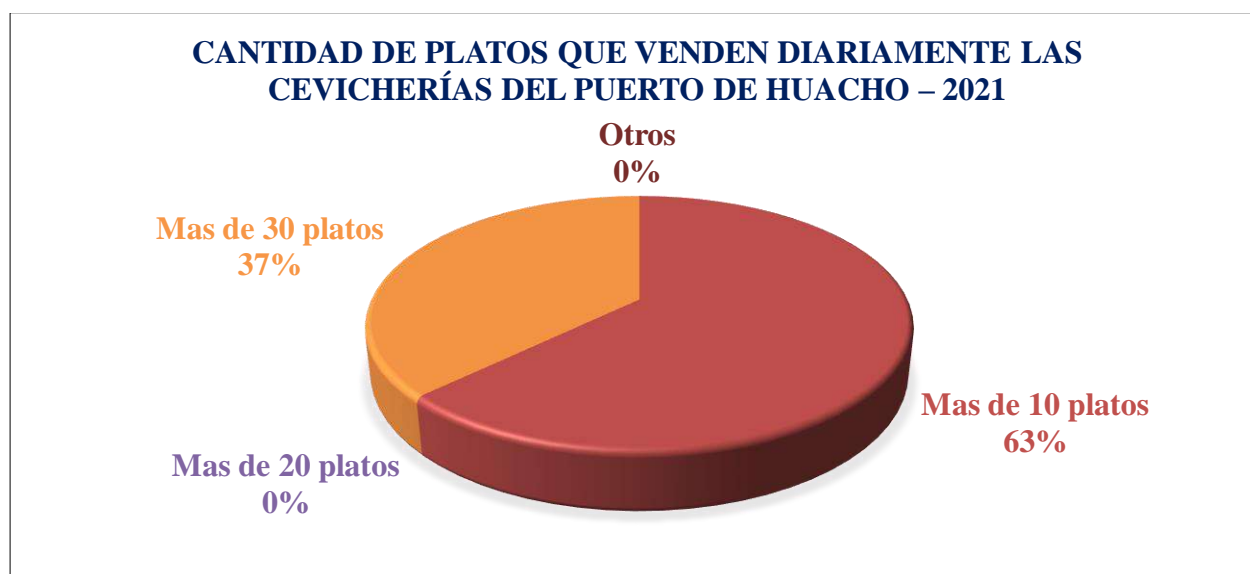


Figura 13. Cantidad de platos que venden diariamente las cevicherías.

Interpretación:

En el trabajo de investigación de un total de 8 cevicherías del Puerto de Huacho - 2021, con respecto a la cantidad de platos que venden diariamente el 63% (5 cevicherías) respondieron que venden más de 10 platos diariamente y el 37% (3 cevicherías) respondieron que venden más de 30 platos diariamente.

Tabla 17.

Cantidad de personas en promedio que visitan las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.

Nº	Membrecía	10 a 20 personas	20 a 30 personas	30 a 40 personas	40 a más personas
1	Acuario				X
2	El Porteño			X	
3	El Coral				X
4	Puerto Norte			X	
5	El Cevichito				X
6	Viña del Mar			X	
7	La Isla			X	
8	Bartenchef		X		
TOTAL		0	1	4	3
TOTAL, PORCENTAJE		0%	13%	50%	37%

Fuente: El autor.

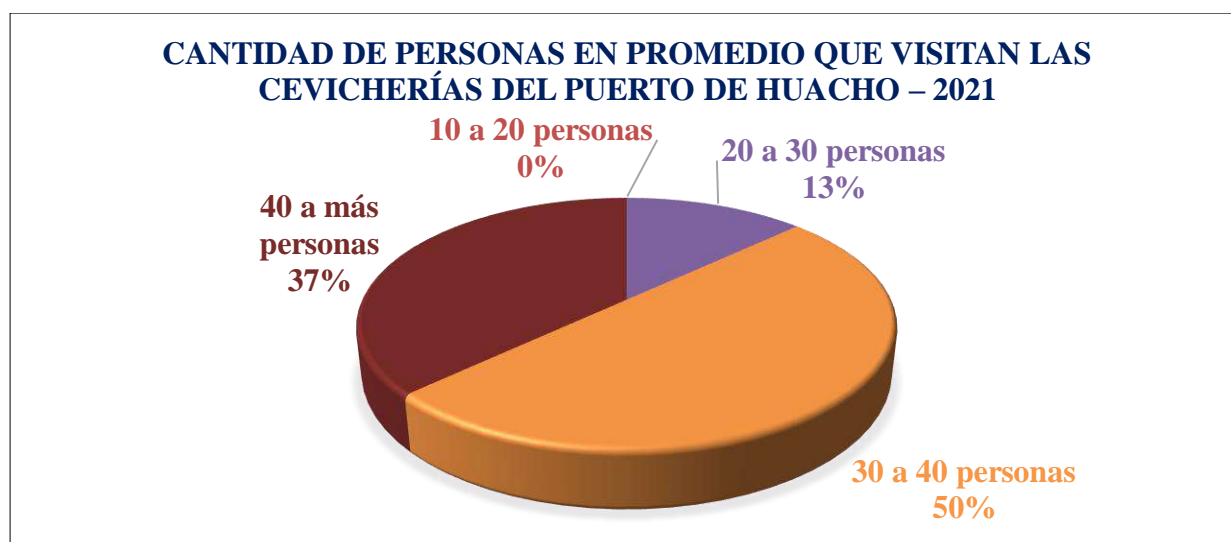


Figura 14. Cantidad de personas en promedio que visitan las cevicherías.

Interpretación:

En el trabajo de investigación de un total de 8 cevicherías del Puerto de Huacho - 2021, con respecto a la cantidad de personas en promedio que visitan las cevicherías el 13% (1 cevichería) respondió que llegan en promedio de 20 a 30 personas diariamente, el 50% (4 cevicherías) respondieron que llegan en promedio de 30 a 40 personas diariamente y el 37% (3 cevicherías) respondieron que en promedio llegan de 40 a más personas.

Tabla 18.

Días de mayor afluencia en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.

N°	Membrecía	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
1	Acuario							X
2	El Porteño						X	
3	El Coral						X	
4	Puerto Norte							X
5	El Cevichito							X
6	Viña del Mar							X
7	La Isla						X	
8	Bartenchef						X	
TOTAL		0	0	0	0	0	4	4
TOTAL, PORCENTAJE		0%	0%	0%	0%	0%	50%	50%

Fuente: El autor.



Figura 15. Días de mayor afluencia en las cevicherías.

Interpretación:

En el trabajo de investigación de un total de 8 cevicherías del Puerto de Huacho - 2021, con respecto a los días de mayor afluencia el 50% (4 cevicherías) respondieron que el día de mayor afluencia es el sábado y el 50% (4 cevicherías) respondieron que el día de mayor afluencia es el domingo.

Tabla 19.

Días de menor afluencia en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.

N°	Membrecía	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
1	Acuario			X				
2	El Porteño			X				
3	El Coral		X					
4	Puerto Norte			X				
5	El Cevichito			X				
6	Viña del Mar		X					
7	La Isla			X				
8	Bartenchef		X					
TOTAL		0	3	5	0	0	0	0
TOTAL, PORCENTAJE		0%	37%	63%	0%	0%	0%	0%

Fuente: El autor.

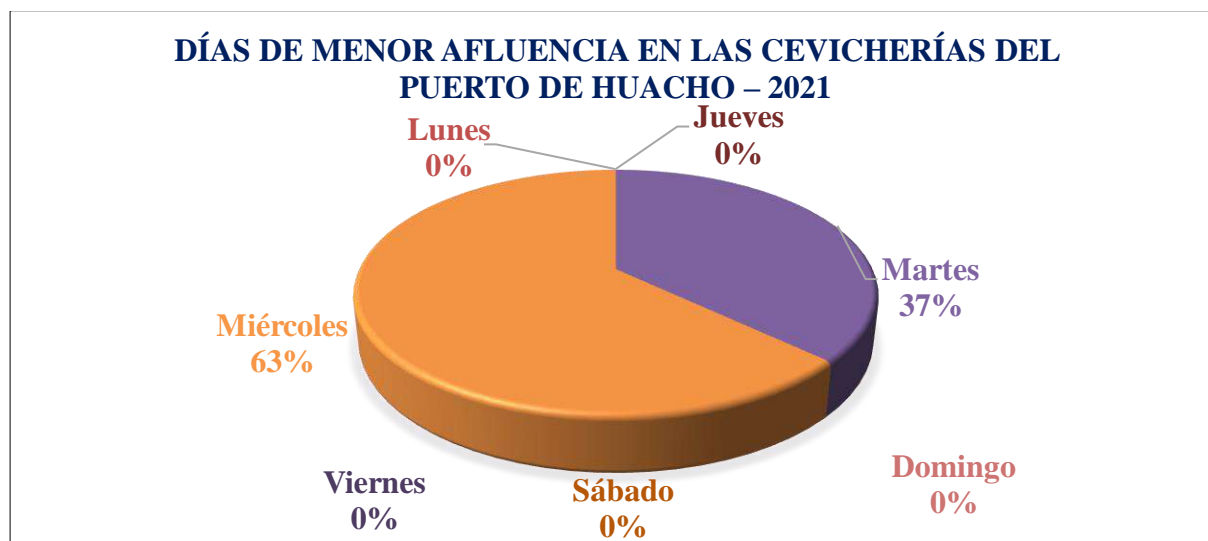


Figura 16. Días de menor afluencia en las cevicherías.

Interpretación:

En el trabajo de investigación de un total de 8 cevicherías del Puerto de Huacho - 2021, con respecto a los días de menor afluencia el 37% (3 cevicherías) respondieron que el día de menor afluencia es el martes y el 63% (5 cevicherías) respondieron que el día de menor afluencia es el miércoles.

Tabla 20.

Los precios de la carta son asequibles de acuerdo a la economía actual en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.

Nº	Membrecía	Si	No
1	Acuario	X	
2	El Porteño	X	
3	El Coral	X	
4	Puerto Norte	X	
5	El Cevichito	X	
6	Viña del Mar	X	
7	La Isla	X	
8	Bartenchef	X	
TOTAL		8	0
TOTAL, PORCENTAJE		100%	0%

Fuente: El autor.



Figura 17. Los precios de la carta son asequibles de acuerdo a la economía actual en las cevicherías.

Interpretación:

En el trabajo de investigación de un total de 8 cevicherías del Puerto de Huacho - 2021, con respecto a los precios de la carta son asequibles de acuerdo a la economía actual el 100% (8 cevicherías) respondieron que sí.

Tabla 21.

Cuenta con los quipos de refrigeración óptimos para la conservación de sus productos hidrobiológicos las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.

Nº	Membrecía	Si	No
1	Acuario	X	
2	El Porteño	X	
3	El Coral	X	
4	Puerto Norte	X	
5	El Cevichito	X	
6	Viña del Mar	X	
7	La Isla	X	
8	Bartenchef	X	
TOTAL		8	0
TOTAL, PORCENTAJE		100%	0%

Fuente: El autor.



Figura 18. Cuenta con los quipos de refrigeración óptimos para la conservación de sus productos hidrobiológicos.

Interpretación:

En el trabajo de investigación de un total de 8 cevicherías del Puerto de Huacho - 2021, con respecto a que si cuentan con los equipos de refrigeración óptimos para la conservación de sus productos hidrobiológicos el 100% (8 cevicherías) respondieron que sí.

Tabla 22.

Cuentan con alguna promoción atractiva de sus productos para su clientela en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021.

Nº	Membrecía	Si	No
1	Acuario	X	
2	El Porteño	X	
3	El Coral	X	
4	Puerto Norte	X	
5	El Cevichito	X	
6	Viña del Mar	X	
7	La Isla	X	
8	Bartenchef	X	
TOTAL		8	0
TOTAL, PORCENTAJE		100%	0%

Fuente: El autor.

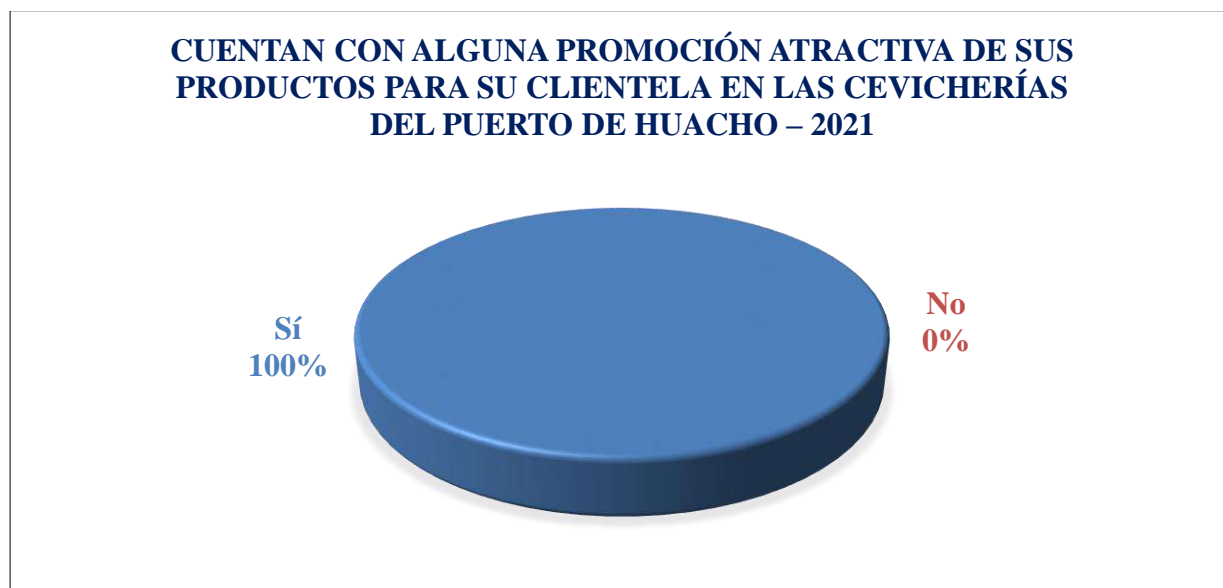


Figura 19. Cuentan con alguna promoción atractiva de sus productos para su clientela en las cevicherías.

Interpretación:

En el trabajo de investigación de un total de 8 cevicherías del Puerto de Huacho - 2021, con respecto a que si cuentan con alguna promoción atractiva de sus productos para su clientela el 100% (8 cevicherías) respondieron que sí.

CAPÍTULO V: DISCUSIÓN

5.1. Discusión de Resultados

La gastronomía peruana, es considerada a nivel mundial en un gran nivel y muy significativa, además de que los visitantes tienen un análisis positivo con respecto al costo teniendo en cuenta que en países extranjeros el gusto por la gastronomía peruana no se ve relegada por el precio al que se ofrece.

La tendencia en las personas para consumir productos naturales sanos y el reconocimiento de la gastronomía peruana por su sabor y por el uso de insumos naturales, variados y frescos lleva a concluir que un restaurante de comida marina es una excelente apuesta ya que el boom para el comercio de comida es la tradición, lo casero y lo hecho a la antigua (Semana Económica. Las tendencias de la gastronomía peruana en el 2016. Comentarios sobre el Reporte Global).

Los restaurantes en la localidad del Puerto de Huacho tienen como aspectos positivos el buen servicio, calidad en los platos marinos ofertados, además de brindar productos frescos y un excelente ambiente, además de la buena atención que ofrece su personal a un costo bastante asequible.

Entre los platos más preferidos por los comensales se encuentran el ceviche, el ceviche mixto, la parihuela, la jalea, el trio marino, y el arroz pirata, sus clientes están determinados por las familias de la localidad de huacho, ejecutivos, turistas y visitantes de la localidad, entre los días de mayor afluencia destacan los sábados y domingos y los de menor afluencia los días martes y miércoles y el horario más concurrido es de 12 a 2: 00 de la tarde, estos negocios se promocionan por los diferentes medios de información, entre ellos, las redes sociales, la radio, la prensa, hojas volantes, y entre recomendaciones que dan las mismas personas que ya anteriormente los han visitado.

Con todo lo anteriormente planteado se puede decir que la elaboración de los platos marinos es la clara muestra de esa simbiosis cultural y racial que caracteriza al Perú de modo que esas mismas particularidades hacen que su atractivo y expectativa al respecto tengan un mayor

desarrollo en el sector económico y turístico del país y consecuentemente de la ciudad de Huacho.

CAPÍTULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1. Conclusiones

1. En el trabajo de investigación el 100 % de las cevicherías estudiadas cuentan con todos los requisitos exigidos por la municipalidad.
2. Las 8 cevicherías estudiadas del Puerto de Huacho cuentan con suficientes empleados para brindar una atención rápida a sus clientes.
3. Las 8 cevicherías del Puerto de Huacho brindan capacitación a su personal sobre el manejo y el cuidado en la preparación de alimentos.
4. el 60% de los clientes de las cevicherías del puerto de Huacho son consumidores de comidas marinas elaboradas fuera del hogar.
5. Los platos de mayor preferencia en las 8 cevicherías del Puerto de Huacho - 2021, son: el 12 % consume ceviche, el 22% consumen ceviche mixto, el 22% parihuela, el 9% consumen jalea, el 13% consumen arroz con mariscos, el 22% consumen trio marino.
6. Con respecto a la cantidad de personas en promedio que visitan las cevicherías el 13% (1 cevichería) respondió que llegan en promedio de 20 a 30 personas diariamente, el 50% (4 cevicherías) respondieron que llegan en promedio de 30 a 40 personas diariamente y el 37% (3 cevicherías) respondieron que en promedio llegan de 40 a más personas.
7. Los días de mayor afluencia en las cevicherías del puerto de Huacho son los días sábados y domingos, mientras que los de menor afluencia son los días martes y miércoles.

6.2. Recomendaciones

- ✓ Mantener la disposición de ofertar productos frescos y de calidad a fin de no perder popularidad y preferencia de los clientes que van a degustar de los platos marinos en la localidad del puerto de Huacho, más si tenemos en cuenta que muchos porque les sugirieron visitarlos.
- ✓ Promover capacitaciones sobre el márketing del negocio y actualizaciones al personal que manipula los alimentos en lo que concierne a planes de mejoras de la calidad de los alimentos.
- ✓ Contar con los equipos necesarios para la refrigeración y el mantenimiento de los productos.
- ✓ Seguir cumpliendo las normas y procedimientos exigidos por los agentes de la Municipalidad.
- ✓ Brindar a los clientes que asisten a la Cevicherías promociones llamativas los días de menor afluencia.
- ✓ Contar con todos los medios de pago posibles para facilitar a los clientes a la hora de cancelar el producto.
- ✓ Mantener la calidad de sus productos y ofrecer sus platos con la mayor higiene posible.
- ✓ Cumplir con las medidas de bioseguridad estipuladas por DIGESA y el Código sanitario del Perú.
- ✓ Mantener limpios sus instalaciones tanto del restaurant como de los servicios sanitarios, teniendo siempre los productos de higiene a la disposición del cliente.
- ✓ Contar con un personal de seguridad a fin de que las personas puedan estar más tranquilas a la hora de visitar el restaurante.

REFERENCIAS

7.1. Fuentes Bibliográficas

ACERENZA, Miguel Ángel (1995) Administración del turismo, planificación y dirección - Edit. Trillas. Vol.1

Alimentación y gastronomía; Universidad de San Martín de Porres. Lima.

BÁKULA, Cecilia (2000) "Patrimonio y modernidad" Turismo y Patrimonio, 1 enero: 167-174.

BENAVIDES, Gabriela (2001) "De la construcción del patrimonio gastronómico" Turismo y Patrimonio, 3 enero: 27-48.

BOIX, Juan (1928) Cocina práctica, moderna y económica con la criolla del Perú. - Librería e Imprenta Gil. Lima.

BOULLÓN, Roberto C, (1990) Planificación del espacio turístico

Edit. Trillas S. A. de CV. México D.C. 2.a Edición.

HOYOS, Iván (2000) Historia de Huacho - Perú.

Juan Carlos Hernández, Enríquez y Luis Alonzo M. de los Ángeles Caamaño T. Ballestero

La academia en la olla. Universidad de San Martín de Porres. Lima.

NICHO, Isaías (1974) Historia de Huacho, síntesis y otras notas /Tambo Blanco. Huacho, Perú.

OCÉANO CENTRUM (1999) Enciclopedia Turismo Hoteles y Restaurantes -España.

ANEXOS

ANEXO 01

MATRIZ DE CONSISTENCIA

1.-SISTEMA PROBLEMÁTICO	2.- OBJETIVOS	3.- SISTEMA DE HIPÓTESIS	4.- VARIABLES E INDICADORES	5.- METODOLOGÍA
<p>1.1.- Problema General</p> <p>Cuáles son los platos marinos que tienen mayor preferencia de consumo en las cevicherías del Puerto de Huacho -2021”</p>	<p>2.1.- Objetivo General</p> <p>Identificar los platos marinos que tienen mayor preferencia de consumo en las cevicherías del Puerto de Huacho -2021.</p>	<p>3.1.- Hipótesis General</p> <p>Los platos marinos que tienen mayor preferencia de consumo en las cevicherías del Puerto de Huacho -2021” inciden con las preferencias gastronómicas de los clientes.</p>	<p>4.1.- Variable Independiente (X)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Platos Marinos <p><u>Indicadores:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifica los insumos para la preparación del menú 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Descriptivo – Explicativo <ul style="list-style-type: none"> • Población: 8 Cevicherías • Muestra: 8 Cevicherías
<p>1.2.- Problemas Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿Cuáles son los platos marinos que de acuerdo a su costo de venta tienen mayor preferencia de consumo en las cevicherías del Puerto de Huacho - 2021? 	<p>2.2.- Objetivos Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar que platos marinos según su costo de venta son los que tienen mayor preferencia de consumo en las cevicherías del puerto de Huacho – 2021 	<p>3.2.- Hipótesis Específicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los platos marinos de mayor preferencia de consumo en las cevicherías del Puerto de Huacho – 2021 influyen directamente en su selección. • La variedad de platos marinos que se preparan mayormente en las Cevicherías del Puerto 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Planificación ▪ Recursos económicos ▪ Variedad gastronómica <p>4.1.- Variable Independiente (X)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mayor preferencia <p><u>Indicadores:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Calidad 	<p>La técnica empleada fue la observación.</p> <p>Los instrumentos a utilizarse son: Encuestas</p>

<ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué variedad de platos marinos se preparan mayormente en las cevicherías del Puerto de Huacho 2021? • ¿Cuáles son los parámetros de tiempo en la preparación de los platos marinos que se consumen en las cevicherías del Puerto de Huacho-2021? • ¿Cuál es el promedio de ventas de platos de Ceviche que se consumen diariamente en las cevicherías del Puerto de Huacho? • ¿Cuál es el porcentaje de Cevicherías que cumplen con las normas sanitarias para la preparación de los platos marinos en el Puerto de Huacho? • ¿Cuál es el promedio de cevicherías que reciben permanentemente 	<ul style="list-style-type: none"> • Indicar que variedad de platos marinos se preparan mayormente en las cevicherías del puerto de Huacho 2021. • Indicar los parámetros de tiempo que se utilizan en la preparación de los platos marinos que se consumen en las cevicherías del Puerto de Huacho-2021 • Identificar cual es el promedio de venta de platos de Ceviche que se consumen diariamente en las cevicherías del Puerto de Huacho 2021. • Determinar el porcentaje de cevicherías que cumplen con las normas sanitarias para la preparación de los platos marinos en el Puerto de Huacho 	<p>de Huacho 2021 son especiales</p> <ul style="list-style-type: none"> • El promedio de venta de platos de Ceviche que se consumen diariamente en las cevicherías del Puerto de Huacho es impresionante. • Los parámetros de tiempo en la preparación de los platos marinos que se consumen en las cevicherías del Puerto de Huacho-2021 son relativamente cortos. • El porcentaje de cevicherías que cumplen con las normas sanitarias para la preparación de los platos marinos en el Puerto de Huacho es satisfactorio. • El promedio de cevicherías que reciben permanentemente capacitación para la preparación de los platos 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Precio accesible ▪ Buen trato 	
--	---	---	--	--

<p>capacitación para la preparación de los platos marinos en el Puerto de Huacho?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar el promedio de cevicherías que reciben permanentemente capacitación para la preparación de los platos marinos en el Puerto de Huacho 2021. 	<p>marinos en el Puerto de Huacho es aceptable.</p>		
---	---	---	--	--